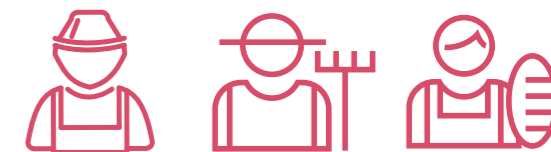


ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Participez aux ateliers de mobilisation du Projet Alimentaire Territorial



Comment faciliter l'accès à une alimentation « durable » et de qualité pour les populations vulnérables ?

Lundi 15 octobre 2018, de 14h à 17h
Quai de Boisguilbert à Rouen
Patio, 1^{er} étage, H2O

Enjeux

- Lutte contre les inégalités et la précarité alimentaire
- Articulations entre lutte contre le gaspillage alimentaire et l'aide alimentaire
- Spécificités de la logistique, la distribution et conditions d'approvisionnement
- Adéquation entre offre et habitudes alimentaires et culturelles des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- Articulations entre alimentation et santé

Acteurs de l'aide sociale, du changement de comportement, de l'accompagnement des publics sensibles... venez proposer des actions répondant aux problématiques des personnes vulnérables.

Inscrivez-vous

Comment changer les pratiques alimentaires des consommateurs : manger mieux, consommer local, réduire le gaspillage alimentaire... ?

Lundi 15 octobre 2018, de 18h à 20h
Quai de Boisguilbert à Rouen
Patio, 1^{er} étage, H2O

Enjeux

- Canaux et solutions de sensibilisation et d'éducation des consommateurs
- Alimentation « responsable » : l'alimentation « bas carbone », la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des bio-déchets, le commerce équitable « local »...
- Articulations entre alimentation et santé

Cet atelier est ouvert à tous.

Inscrivez-vous

Comment adapter la production agricole et agroalimentaire (transformateurs) pour répondre aux nouvelles demandes sociétales et évolutions réglementaires ?

Mardi 16 octobre 2018, de 9h à 12h
108 François Mitterrand à Rouen
Salle de conférence B, le 108

Enjeux

- Opportunités pour les producteurs et les transformateurs : quels produits ? Quels modes de production ?
- Solutions envisageables pour répondre à la demande locale qualitativement (plus durable, plus éthique, plus savoureux...) et quantitativement
- Attentes et besoins des transformateurs locaux pour adapter leur offre et les nouvelles formes de coopérations envisageables avec les producteurs locaux

Acteurs de la production, de la transformation, de la distribution et de l'accompagnement technique venez proposer des actions contribuant à la relocalisation alimentaire.

Inscrivez-vous

Comment réinventer la distribution et la logistique alimentaire pour reconnecter producteurs et consommateurs ?

Mardi 6 novembre 2018, de 9h à 12h
108 François Mitterrand à Rouen
Salle de conférence A, le 108

Enjeux

- Solutions pour développer, adapter et diversifier les circuits et canaux de distribution du territoire, afin de faciliter l'accès des consommateurs aux produits alimentaires locaux et limiter les émissions de gaz à effet de serre (et autres nuisances) liées à la distribution des produits
- Lieux de distribution générateurs de liens sociaux

Acteurs de la production, de la logistique, de la distribution et citoyens venez tisser le lien qui nous manque.

Inscrivez-vous

Comment augmenter la part des produits locaux, durables et bio dans la restauration collective (scolaire) ?

Mercredi 14 novembre 2018, de 14h à 17h
108 François Mitterrand à Rouen
Salle de conférence A, le 108

Enjeux

- Solutions locales pour répondre aux nouvelles exigences réglementaires : 20% de bio dans les cantines du territoire d'ici 2022 ?
- Rôles et leviers d'actions des cantines et des collectivités en matière d'éducation alimentaire
- Solutions pour améliorer la qualité des repas et réduire leur impact sur l'environnement
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Acteurs de la commande publique et de la production alimentaire venez échanger sur vos besoins et attentes pour construire de nouvelles filières.

Inscrivez-vous

Consommation et valorisation des produits locaux : quel rôle et quel intérêt pour les professionnels du territoire (artisans, restaurateurs, traiteurs...)?

Jeudi 15 novembre 2018, de 14h à 17h
108 François Mitterrand à Rouen
Salle de conférence A, le 108

Enjeux

- Opportunités pour les producteurs et les professionnels des métiers de bouche : quels produits ? Quels modes de production ?
- Solutions envisageables pour répondre à la demande locale qualitativement (plus durable, plus éthique, plus savoureux...) et quantitativement

Acteurs des métiers de bouche et de la production alimentaire venez échanger sur vos besoins et attentes pour construire de nouvelles filières de vente en circuits courts de proximité.

Inscrivez-vous

Comment structurer et développer des filières innovantes de valorisation de biomasse d'origine agricole ou alimentaire, au service d'une économie circulaire ?

Jeudi 22 novembre 2018, de 14h à 17h
108 François Mitterrand à Rouen
Salle de conférence A, le 108

Enjeux

- Gisements et opportunités pour les producteurs
- Rôles des collectivités et acteurs économiques
- Logistique

Acteurs de la production, de la transformation, de la distribution, gestionnaires de cantines... venez créer de l'économie circulaire sur le territoire.

Inscrivez-vous